Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

Rok 7. Warszawa, 5 stycznia, 1929 roku. № 1.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Naszym Szanownym Czytelnikom i wszystkim, którzy wykazali zainteresowanie naszem ***WYDAWNICTWEM,*** *przesyłamy jaknajserdeczniejsze życzenia pomyślnego i szczęśliwego* ***NOWEGO ROKU.***

Mycie beczek.

Na październikowym Zjeździe piwowarskim w Berlinie na powyższy temat wygłosił odczyt Dr. Stockhausen, który w streszczeniu podajemy.

Dla zwiedzających browar profanów największą może atrakcją, wzbudzającą zainteresowanie, są maszyny, służące do mycia i płukania beczek. Najnowsze modele przypominają rozmiarami ogromne potwory. Chwytają przepotężnemi łapami beczki, wciągają je w system wielkich szczotek, obracają niemi i czyszcząc z zewnątrz doprowadzają do wzorowego stanu. Po tym zabiegu beczki wędrują z nad jednego strumienia wody, nad drugi, który jest zimny lub gorący, a wreszcie wypłukane i wyszorowane staczają się do rozlewni. Widok tej automatycznej pracy jest naprawdę imponujący.

Prelegent widzi jednak w pracy tych współczesnych urządzeń duże braki, pod względem biologicznej czystości beczek.

Stare metody, kiedy to beczka napełniona wodą odmiękała całą noc, a dopiero następnego dnia ją przepłukiwano i przemywano, były lepsze, gdy chodzi o osiągnięcie możliwie daleko idącej czystości biologicznej.

W pierwszej fazie stanowiącej główną pracę maszynowego mycia, beczka posuwa się na rolkach i w tym czasie odbywa się zwilżanie i szczotkowanie czysto zewnętrzne. Mycie wnętrza odbywa się w fazie następnej przez dwu lub trzykrotne wstrzykiwanie strumienia wody. W najnowszych systemach coprawda już przed nadaniem beczki do szorowania zewnętrznego wlewa się do środka gorącej wody, ażeby już w pierwszej fazie przy przewracaniu i obracaniu beczki wewnętrzna powierzchnia zwilżała i nieco rozmiękła.

Po zewnętrznem oczyszczeniu beczka ustawia się czopowym otworem ku dołowi nad jednym lub dwoma z kolei rozpylaczami gorącej wody, a w końcu nad rozpylaczem wody zimnej. Na tem kończy się mycie maszynowe beczek.

Prelegent z zegarkiem w ręku notuje długość tych faz i stwierdza, że każda trwa 9 sekund, 15 a najwięcej 25 sekund. Pracę oczywiście staramy się wykonywać jaknajprędzej i nie możemy tracić godzin całych na płukanie beczek. Pod tym względem maszyna oddaje nam ogromne usługi.

Przyjrzyjmy się jednak w jakim stanie beczki powracają do browaru i co się w ich wnętrzu znajduje. Niejednokrotnie beczki tygodniami stały z resztkami piwa, przepełnionemi żyjącemi ustrojami, które następnie wyschły. Organizmy żywe rozwijały się w tych warunkach z zastraszającą szybkością. Fermenty gnilne i octowe, pleśniaki, pałeczki a również i sarcyny rozmnożyły się tu swobodnie, a wreszcie wyschły tworząc niewidoczną dla oka powłokę, okrywającą wewnętrzne ścianki beczki, zapełniając przytem niedostrzegalne szczelinki żywicy i połączenia, gdzie ich ludzkie oko nie dojrzy. Zważmy, że są to złoża twarde niemal jak cement i czy może je usunąć w ciągu kilku sekund strumień wody gorącej, potem zimnej.

Jest to niemożliwe. Działanie strumienia wody jest zbyt krótkie. Przy starej metodzie w ciągu jednej nocy, kiedy beczka była napełniona wodą, wszelkie złoża beczki widoczne lub niewidoczne zdążyły rozmięknąć i łatwo dały się usunąć przez wstrząsanie i płukanie.

Autor dokonywał częstych doświadczeń podczas swoich wizyt w browarach. Już do umytej maszynowo beczki wlewał dwa litry sterylizowanej wody. Po dokładnem opłukaniu wewnętrznych ścianek beczki woda zlana do szklanki, bez uciekania się do badań mikroskopowych, była już podejrzana pod względem czystości biologicznej. Badanie mikroskopowe wykazywało często miljony drobnoustrojów w jednym centymetrze sześciennym.

Wspomina również autor, że wiele beczek na złączeniach denka z klepkami po odskrobaniu żywicy, co łatwo daje się uskutecznić, z powodu gnicia

dębiny, jest ogniskiem nieustannej infekcji. Sądzimy jednak, że mycie takich beczek mechaniczne czy też inne wiele nie poradzi.

Prelegent, metodą płukania mytych beczek wodą sterylizowaną, zbadał ich tysiące tak w browarach doskonale technicznie wyposażonych, jak i browarach małych, gorzej urządzonych, zawsze z tym samym wynikiem.

Inna metoda porównywania pod względem czystości biologicznej piwa, które przestało w beczce 24 godziny i tegoż piwa zaczerpniętego wprost z rozlewaczki, potwierdza również, że czystość beczek jest problematyczna. Piwo, zaczerpnięte wprost z rozlewaczki, wykazywało zawsze lepszą trwałość, aniżeli beczkowe, które po dwóch lub trzech dniach przepełnione było drobnoustrojami. Nie należy się zatem dziwić, że w tych warunkach trwałość piwa beczkowego u klijenta nieraz pozostawia dużo do życzenia.

Bardzo często niesłusznie obwinia się tu maszynę, która daje przecież tylko to czego się od niej wymaga. Autor przytacza następujący przykład. Pewien browar, doskonale urządzony i znajdujący się pod dobrem kierownictwem technicznem, stale produkował piwo o małej trwałości. Badanie wykazało, że piwo w fasach aż do rozlewaczki było jaknajzdrowsze. Browar ten miał pewne trudności z klarowaniem piwa w fasach i dlatego filtr często się zatykał i często należało go na nowo nabijać, co powodowało, że otrzymywano za każdym razem pewną ilość piwa niedostatecznie filtrowanego, które zlewano do oddzielnych beczek, by następnie dolewać je do obciągu.

Te właśnie beczki myto codziennie maszynowo i one to stanowiły źródło stałej infekcji. Zbadano więc pracę maszyny do mycia beczek i co się okazało? Rozpylacz wody działał wadliwie i rozpryskiwał wodę tylko dołem, a górna część wnętrza beczki zupełnie nie była płukana. W tych warunkach mycie beczki było iluzoryczne. Jeżeli piwo niedokładnie filtrowane przebywało w tych beczkach, a następnie było dolewane już do dobrego obciągu nic dziwnego, że całe transporty były zakażone.

Wypadki tego rodzaju są dość częste w szczególności wówczas, gdy ciśnienie wody jest niedostateczne. W pewnych momentach wzmożonego w browarze czerpania ciśnienie wody spada, a myte w tym czasie beczki mogą pozostawiać dużo do życzenia.

Jak z tego widzimy, nie możemy tu na ślepo ufać maszynie a musimy uważnie pilnować jej pracy. Przedewszystkiem zważać należy na ciśnienie wody i czy wyloty do rozpryskiwania nie są pozatykane, skrzywione lub skręcone.

Drugą niedogodną stroną mechanicznego czyszczenia jest to, że beczka przychodzi do rozlewni niedostatecznie ostudzona po natrysku gorącą wodą. Tu autor zaleca by między rozlewnią a pomieszczeniem do mycia beczek znajdowała się zimna kamera do ich ochładzania. Stwierdzono, że trwałość piwa jest o wiele mniejsza jeżeli jest obciągane do beczek, które wprost z maszyny do mycia podstawiano do rozlewaczek. Temperatura beczki winna być taka sama jak temperatura obciąganego piwa. W tych warunkach kwas węglowy się nie wydziela, piwo się nie burzy przy obciąganiu i nie ma prawie wcale piany.

Wreszcie autor dochodzi do wniosku, że mycie beczek, tak jak to wykonują dzisiejsze maszyny, jest niedostateczne z punktu widzenia biologicznego i wyraża nadzieję, że w przyszłości unikniemy tego kłopotu, używając beczek przewozowych ze stali nierdzewiejącej, a nawet niklu, jeżeli cena tych metali będzie kiedyś dla browarów dostępna.

DONIOSŁY WYNALAZEK POLAKA.

Pod tytułem „Aparat do konserwowania piwa", doniosły wynalazek polaka podaje „Dom Gościnny" w Nr. 24 z dnia 16 — 31 grudnia 1928 roku:

„Donoszą z Wiednia, że podczas tegorocznych targów wiedeńskich, które odbyły się we wrześniu, zauważono między zagranicznymi wystawcami także bardzo gustowne stoisko znanego powszechnie przemysłowca krakowskiego p. P. Horowitza, właściciela pierwszej krajowej fabryki aparatów piwnych, lodowni i wyrobów metalowych w Krakowie, przy ulicy Zacisze 6.

Swym patentowanym wynalazkiem i demonstracją wystawca zwrócił uwagę i wielkie zainteresowanie wszystkich odwiedzających wystawę, tak ze sfer technicznych, lekarsko - sanitarnych, jak właścicieli gospodnio - szynkarskich.

Chodzi o aparat do konserwowania piwa. Jest to aparacik małych rozmiarów, ważący około 3 kg., wykonany z metalu i mający tę właściwość, że piwo, które zanim dochodzi do szklanki, jest po przejściu przez membrannę tegoż aparatu zupełnie czyste jak kryształ i wydaje zgęszczoną pianę, aż do ostatniej kropli piwa w beczce, usuwa drożdże i wszelkie szkodliwe dla piwa i zdrowia ludzkiego męty, znajdujące

Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

Popierajmy przemysł krajowy!

się w beczce, a które powstają zawsze podczas transportu beczek z piwem.

Wynalazca osiągnął wielki sukces swym wynalazkiem tak, że w Niemczech powstaje Tow. Akc. z siedzibą w Berlinie dla eksploatacji wspomnianych aparatów na Niemcy — z kapitałem zakładowym 40 tysięcy marek niemieckich z przystąpieniem wpływowego banku niemieckiego dla finansowania produkcji.

O zastępstwa ubiegają się nadal bardzo poważne firmy zagraniczne na poszczególne kraje.

Dotychczas oddał nasz wynalazca zastępstwo dla wyłącznej sprzedaży na Austrję i Szwajcarję, dokąd pierwsze transporty, już u nas wykonane, odeszły.

Widzimy, że i nasze wyroby mogą znaleźć poważne pole zbytu zagranicą dzięki intensywnej i niezmordowanej pracy naszego przemysłowca wynalazcy.

Ponieważ wynalazek ma ważne znaczenie dla naszego zdrowia, a przytem i korzyści dla właścicieli kawiarń i restauracji przez to, że już więcej nie będą potrzebowali odlewać ani pierwszej ani ostatnich szklanek piwa z powodu osadu, a piwo po przejściu piany, staje się o parę litrów na beczce wydajniejsze, powinny się zainteresować sfery zawodowe, tak we własnym jak i w publicznym interesie, zwłaszcza, że cena takiego aparatu jest bardzo niska, a to: w Niemczech kosztuje 40 marek niemieckich, w Austrji 80 szylingów, w Szwajcarji 75 franków szwajcarskich, a u nas 75 złotych za sztukę.

Dla ułatwienia i umożliwienia pracy wynalazcy tak masowego produktu, jakoteż celem poparcia krajowego przemysłu i eksportu naszych wyrobów zagranicę, powinny się nim zainteresować odpowiednie instytucje sanitarne".

KONCESJE MONOPOLOWE A INWALIDZI.

Ciekawe cyfry, dotyczące koncesji monopolowych i osób, t. zw. uprzywilejowanych, podaje Kurjer Warszawski. Oto co czytamy w jednym z grudniowych numerów dziennika: „Inwalidzi otrzymują od państwa zaopatrzenia w formie rent. Ponieważ wysokość tych rent nie daje możności wyżywienia się władze i ustawodawstwo wprowadziło dla inwalidów pierwszeństwo przy otrzymywaniu koncesji na sprzedaż artykułów monopolowych.

Stan liczebny podług obliczeń w roku 1928 (czerwiec) wynosi 96.612 osób. Koncesji na sprzedaż wódek może być na mocy ustawy wydanych 12.000. W ten sposób koncesje tylko w małym stopniu zaspokoją potrzeby inwalidów. Co się tyczy 60.000 koncesji monopolu tytuniowego, czeka na nie 50.636 wdów, 107.356 sierot i 9.116 rodziców, po zabitych na wojnie.

Przeprowadzenie rewizji koncesji na terenie Rzeczypospolitej, na podstawie dekretu Prezydenta, wymaga redukcji 7.875 koncesji istniejących, jako przekraczających liczbę zaznaczoną 12.000. Poza tem 4.834 koncesje należą do osób nieuprzywilejowanych. Podług obliczeń władz w chwili obecnej są 11.723 koncesje zagrożone przez redukcję".

W INOWROCŁAWSKIEM PROHIBICJI NIE BĘDZIE.

Na wniosek jednego z członków wydziału powiatowego, uchwalono w Inowrocławiu przeprowadzić plebiscyt w sprawie całkowitego zakazu sprzedaży napojów alkoholowych.

Wobec tego, iż przeciwko tej uchwale wystąpił bardzo energicznie związek restauratorów, motywując swój protest nieformalnem narzuceniem przez wydział powiatowy plebiscytu alkoholowego, starosta inowrocławski, po rozpatrzeniu całokształtu sprawy, wydał zarządzenie wstrzymujące rokowania nad prohibicją.

LEKARZE O PIWIE.

W angielskiem czasopiśmie „Brewers Journal" z dnia 15 grudnia ubiegłego roku były prezes Brytyjskiego Stowarzyszenia Lekarzy Dr. Davy, cieszący się wysokiem uznaniem zawodowych sfer lekarskich, w sprawie spożywania napojów o małej zawartości alkoholu wypowiada co następuje: „Pouczanie dziatwy, że popełnia błąd spożywając szklankę wina, że spożywa truciznę, jest opowiadaniem absolutnie fałszywych historyjek. Gdy chodzi o mnie, wołałbym aby ich wcale nie pouczano. Mój dziad nie wypijał nigdy mniej jak butelkę wina Porto codziennie, przez całe życie, a dożył stu lat bez czterech miesięcy. Mojem zdaniem, bezwzględnie bardziej wskazanym jest np. posiłek z sera, chleba i łekkiego piwa aniżeli z chleba, szynki i herbaty. Nauka wskazuje nam, że organizm ludzki potrzebuje nie wiele więcej jak półtora litra płynów dziennie. Jeżeli człowiek wypije półtora litra piwa w małych porcjach będzie to mniej szkodliwe aniżeli taka sama ilość herbaty".

PROHIBICJA.

Podług „Petit Journal du Brasseur" (Nr. 1505 z dnia 21.XII.28) Dr. Samuel W. Lambert, prezes Akademji Medycznej w Nowym Yorku, w dniu 4 października w swojej pracy wypowiada się, że napoje alkoholowe, nie wyłączając nawet „whisky", spożywane bez nadużycia są pożyteczne, a często nawet niezbędne dla ludzkości, i że lekarze winni interwenjować w Parlamencie, by ustanowił w stosunku do alkoholu jakieś formy prawne, logiczne, rozumne i sprawiedliwe.

STATYSTYKA PROHIBICJI AMERYKAŃSKIEJ.

Korespondent Times'a w Nowym Yorku, komunikuje kilka danych statystycznych, dotyczących prohibicji z pierwszego półrocza roku 1928, które ogłosiło Ministerstwo Sprawiedliwości.

W okresie sprawodawczym rozpatrywano 55729 spraw karnych, wytoczonych z powodu przekroczenia przepisów prohibicyjnych, czyli o 15020 spraw więcej aniżeli w roku 1927. Twierdzenie zwolenników prohibicji, jakoby zakaz spożywania alkoholu w społeczeństwie amerykańskiem się utrwalał, jest conajmniej iluzoryczne. Wyroków skazujących zapadło 48820, uniewinniono 1431 osób, reszta zaś spraw dla tych lub innych powodów została umorzona. Z tytułu grzywien wpłacono 7.303.563 dolarów, a kary więzienia wynoszą łącznie 7.700 lat. Skonfiskowano 370 okrętów, należących do obywateli Stanów Zjednoczonych i 22 okręty należące do cudzoziemców.

ABSTYNENCJA A SPORT.

W miesięczniku „Trzeźwość" Nr. 9 — 10 z 1928 roku, wychodzącego pod redakcją p. J. Szymańskiego, w sprawozdaniu p. Dr. Med. R. Radziwiłłowicza, prof. U. S. B. w Wilnie, z XIX Międzynarodowego Kongresu Przeciwalkoholowego, czytamy co następuje: „Zagadnienie alkohol i sport miało głównego referenta w osobie D-ra Bellin du Coteau z Paryża, który na podstawie doświadczeń francuskich stwierdzał, że pomiędzy sportowcami tego kraju tylko 5% stanowią abstynenci, a 90% pijący wino z wodą w ilości mniejszej niż jeden litr wina dziennie, pozostałe 5% pije go więcej. Referat wywołał ożywioną i sprzeczną dyskusję. Wydaje mi się, że słuszność całkowitą miał tylko referent przygodny Dr. Polzer z Berlina, który wykazał, że zagadnienia — alkohol i sport — nie można rozwiązać jednym ogólnikiem „sport - abstynencja", że jest to sprawa bardziej złożona chociażby z tego względu, że jak stwierdziła przeprowadzona ankieta żaden z najwybitniejszych lekkoatletów nie jest bezwzględnym abstynentem".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Zebranie Zarządu. Dnia 10 b. m. odbędzie się w Krakowie przy ulicy Andrzeja Potockiego L. 3, w lokalu Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego o godzinie 11-ej rano, posiedzenie Zarządu Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego z następującym porządkiem dziennym:

1) Odczytanie protokółu z poprzedniego zebrania.
2) Ustawa kartelowa.
3) Handel piwem różnych browarów w jednym składzie hurtowym.
4) Nowella do ustawy przeciwalkoholowej.
5) Towary zagraniczne.
6) Ubezpieczenia od bojkotów.
7) Wolne wnioski.

Ustawa przeciwalkoholowa. W dniu 8 b. m. odbędzie się posiedzenie przemysłowców zainteresowanych w nowelizacji ustawy przeciwalkoholowej z udziałem przedstawicieli C. Z. P. P. i S.

Ceny słodu. Ceny słodu, w chwili obecnej, żadnej podać nie możemy z powodu braku jakichkolwiek tranzakcji. Na rynkach zagranicznych zupełny spokój. Jedynie giełda w Manheimie notuje cenę 43,50 — 47,50 mk. za 100 kg. loco stacja załadowania, zaznaczając, że tranzakcji nie zawierano.

Ogłoszenia. W roku bieżącym usilnie polecamy naszym Szanownym Czytelnikom opiekę nad działem ogłoszeniowym, gdyż tylko od browarów zależy rozwój podstaw finansowych naszego tygodnika. Firm ogłaszających się na łamach naszego wydawnictwa jest zaledwie kilka, a dostawców przemysłu piwowarskiego liczyć możemy na setki. Zagranicznych inseratów nie mamy prawie wcale mimo to, że firmy zagraniczne wykonują w chwili obecnej cały szereg bardzo poważnych dostaw inwestycyjnych i przebudów. Zaznaczyć tu i podkreślić musimy, że wydawnictwo nasze nie jest prywatną imprezą, a jest organem C. Z. P. P. i S. zrzeszającego cały przemysł piwowarski w Polsce.

Uprzejmie prosimy Zarządy Browarów, należących do Towarzystw Akcyjnych o łaskawe nadsyłanie sprawozdań z ogólnych zebrań w celu umieszczenia ich w naszym tygodniku.

CENY JĘCZMIENIA

Warszawa.	28/XII.	35 — 35.50 zł
	31/XII.	35 — 35.50 zł.
	3/I.	34.50 — 35 zł
Katowice.	29/XII.	46 — 47 zł.
Poznań.	28/XII.	34 — 36 zł.
	29/XII.	34 — 36 zł
	31/XII.	34 — 36 zł.
	2/I.	34 — 36 zł.
Wilno.	28/XII.	35 — 36 zł.
Berlin.	28/XII.	218 — 235 mk. n.
	31/XII.	218 — 235 mk. n.
	2/I.	218 — 235 mk. n.
Hamburg.	2/I.	flh 10.30 Dun. Ros.
	2/I.	flh. 10.45 Canada Western
Chicago.	24/XII.	Malting 55 — 72 cts. za bushel
	29/XII.	Malting 55 — 70 cts za bushel
	31/XII.	Malting 58 — 68 cts. za bushel
	2/I.	Malting 53 — 68 cts. za bushel
Nowy York.	24/XII.	Malting 78 cts. za bushel
	29/XII.	Malting 78 cts. za bushel
	31/XII.	Malting 78 cts. za bushel
	2/I	Malting 78 cts za bushel

Poznań 1929.



SYNDYKAT
PLANTATORÓW CHMIELU

Sp. Akc.

WARSZAWA, CZERNIAKOWSKA 217. TEL. 61-20.

ChP

Adres telegr.: „LUPULINA".

Znak ochronny.

Poleca chmiele polskie najlepszej jakości.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; ½ str. Zł. 80.—; ⅓ str. zł. 60—; ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7